Terroir al Limit

Les Manyes

2022, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001174

Grenache

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Parmigiana
- Rotes Thai-Curry mit Garnelen und Auberginen
- Gegrillte Taubenbrust mit Blutsauce, Rosmarin-Kirschen und Polenta

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.03.2025

Auf 800 Metern Höhe, oberhalb eines Klosters in Scala Dei, wächst die seltene Garnacha Peluda in kalkhaltigem Tonboden mit westlicher Ausrichtung. Die 60 Jahre alten Reben sind an das trockene Klima angepasst: Ihr feiner Flaum auf der Blattunterseite hilft, Feuchtigkeit zu bewahren. Das Ergebnis ist ein ausdrucksstarker Wein mit beeindruckender Frische und Struktur. Dunkle Kirschen, rauchige und mineralische Noten sowie Kräuterwürze prägen das Profil, begleitet von einer feinen Bitterkeit, die Tiefe und Eleganz verleiht. Handgelesen, mit ganzen Trauben vergoren und in Zement ausgebaut

Farbe:

Transparentes Rubinrot.

Nase:

Der 2022 Les Manyes von Terroir al Limit birst förmlich vor schwarzen Kirschen, dunklen Beerenfrüchten sowie Zwetschgen- und Pflaumenmus. Die freudvollen Fruchtkaskaden werden ätherisch ergänzt von milden Gewürznoten nach Gewürznelken, schwarzem Pfeffer sowie Toffee und etwas Rauch in der Kopfnote. Trotz seiner vermeintlichen Zugänglichkeit in jugendlichem Alter empfehlen sich hier die großen, teuren Gläser nebst der Kristallkaraffe.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Les Manyes tiefgründig und fein, filigran und kraftvoll, konzentriert und transparent. Definiert wie Rudolf Nurejew – kraftvoll, aber nicht brachial, agil und dynamisch mit großer Präzision und höchster Disziplin. Es ist kein lauter Wein, er plaudert nicht, spricht aber mit fester Stimme – jedes Wort druckreif, ohne Füllsel, klar, definiert und präzise. Die frische Frucht in perfekter Balance mit dem eng geschnürten Gerbstoffkorsett, feingliedrig und engmaschig, herb konturiert mit fruchtig-herbem Nachhall.